

Pigmalt

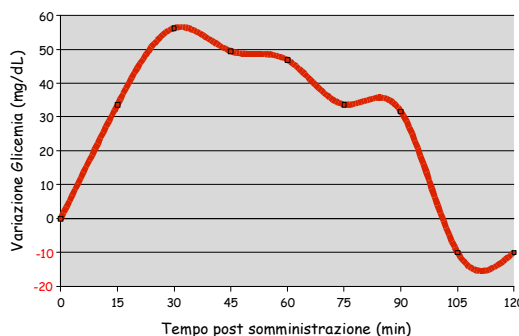
Perché utilizzarlo ??

Apporta Zuccheri Solubili ad elevata velocità di fermentazione e
ad altissima capacità iperglicemizzante

Zuccheri	N° Unità	%
Glucosio	1	9,5
Fruttosio	1	1,5
Maltosio	2	55,0
Maltotriosio	3	15,0
Maltotetraosio	4	7,5
Oligosaccaridi	>5	11,5

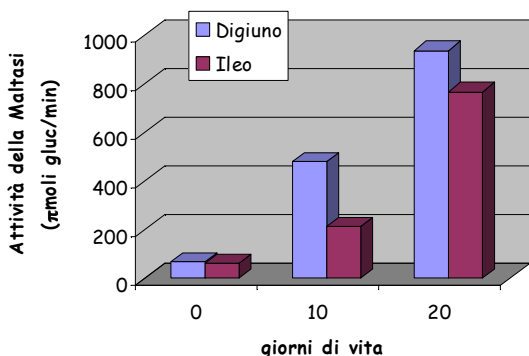
Fra tutti gli zuccheri, il Maltosio è quello con l'indice glicemico superiore (elevatissima capacità di innalzare i tassi di glucosio ed insulina nel sangue)

	Indice Glicemico
Maltosio	105
Glucosio	99
Saccarosio	68
Lattosio	46
Fruttosio	19



Variazioni di glicemia post-somministrazione (AUC)

È una fonte energetica altamente digeribile ed assimilabile, anche da soggetti molto giovani.
A partire dai primissimi giorni di vita l'enzima maltasi, che demolisce il maltosio ed i maltoligosaccaridi a glucosio, è già sviluppato.



Effetto dell'estratto di malto sullo sviluppo dell'enzima maltasi (Oliver et al., 2002)

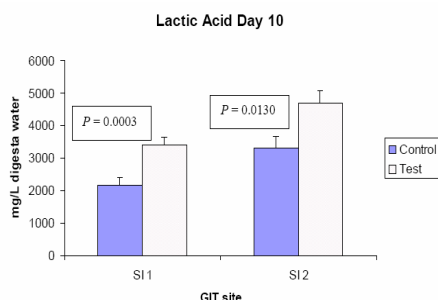
Aiuta nella demolizione delle frazioni amidacee, in quanto apporta α e β -amilasi. Svolge quindi un'azione di supporto alla amilasi endogena (pancreatica), fondamentale nella transizione da sottoscrofa a post-svezzamento. Consente inoltre un più precoce sviluppo dell'enzima maltasi, importante per l'azione combinata con l'amilasi nella digestione ed assorbimento dell'amido.

Pigmalt

Perché utilizzarlo ??

Esercita, a livello enterico, una *vera e propria azione probiotica*, in quanto determina:

- un *aumento del numero dei Lattobacillus spp* a discapito di *Clostridium spp* (esclusione competitiva) con conseguente acidificazione intestinale
- un *calo dell' NH_3 presente a livello enterico*



Dieta	N° suini	NH_3 (mg/L)
Controllo	75	269
Zuccheri Solubili	78	184

Concentrazione a livello intestinale di acido lattico e di NH_3
(Williams et al., Wageningen University 2003)

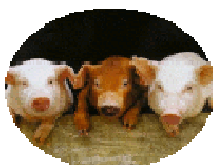
Il maltosio, zucchero presente in maggiore quantità nell'estratto di malto *ha un potere osmotico inferiore rispetto agli altri zuccheri semplici.*

Questo consente di *nutrire senza rubare liquidi all'organismo.* E' utile soprattutto in soggetti giovani o in presenza di patologie intestinali in cui è importante fornire energia senza rubare liquidi all'organismo.

	mOsm/kg	Differenza
Glucosio	9.270	+114%
Saccarosio	5.460	+26%
Maltosio	4.330	

Pressione osmotica indicativa, riferita a soluzioni contenenti zuccheri al 60%

PIGMALT = ENERGIA PROBIOTICA



Suinetti

6-12 kg: 1,0-2,0%
12-25 kg: 0,5-1,0%

Scrofe

Lattazione: 0,5-1,0%
Gestazione: 0,5 %

Ingrasso

Magronaggio: 0,7%
Finissaggio: 0,4%